MAYTAG®

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité 1-2

Utilisation de votre plaque de cuisson 3-5

Commandes 3

Surface de cuisson à éléments tubulaires 4

Surface de cuisson en vitrocéramique 5

Nettoyage et entretien 6

Avant d'appeler le service après-vente 6

Garantie 7

Si vous avez des questions, veuillez nous écrire (en nous indiquant le numéro de modèle ainsi que votre numéro de téléphone) ou appelez-nous:

Maytag Appliances Sales Company
Attn: CAIR℠ Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-2002
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, heure de l'est)
Internet: http://www.maytag.com

REMARQUE : Nous cherchons constamment à améliorer la qualité et les performances de nos appareils de cuisson, et il est possible que nous ayons dû modifier cet appareil sans réviser le manuel.

IMPORTANT : Tous reseignements concernant le service et le garantie après-vente sont donnes le page dernier.

Votre cuisinière doit être réparée, il sera utile d'avoir les numéros de modèle et de série disponibles. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre du tiroir de rangement.

Ces chiffres se trouvent également sur la carte d'enregistrement qui accompagne votre appareil. Avant d'envoyer cette carte, veuillez noter ces chiffres ainsi que la date d'achat dans les espaces réservés à cet effet ci-dessous.

Numéro de modèle

— — — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — — —

Date d'achat

_____

IMPORTANT : Conservez ce guide et le coupon de caisse dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Une preuve de l'achat d'origine est exigée pour toutes prestations de garantie.

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

GUIDE DE L'UTILISATEUR

MAYTAG®

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

Modèles: MEC4430 • CSE9000 • CSE9600

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire ces conseils avant d'utiliser la plaque de cuisson afin d'éviter les risques potentiels d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil dues à une mauvaise utilisation. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage pour lequel il est prévu, tel que décrit dans ce guide.

Pour garantir le fonctionnement correct et sans danger de l'appareil, sa mise en service et sa mise à la terre doivent être effectuées par un technicien qualifié.

En cas d'incendie

- Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager les flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte aspirante en marche pour éliminer la fumée et les odeurs.

- Étouffer un feu dans une casserole en mettant un couvercle ou une plaque à biscuits dessus.
- **NE JAMAIS** saisir ni déplacer une casserole dont le contenu s'est enflammé.
- Ne pas utiliser d'eau sur de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à neige carbonique pour étouffer les flammes.

Mesures d'ordre général

Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, prendre les précautions qui s'imposent pour empêcher les rideaux de voler au-dessus des éléments de la surface de cuisson.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme appareil de chauffage. Le non-respect de cette mesure de sécurité peut éventuellement provoquer des brûlures, des blessures, un incendie ou des dégâts au niveau de la cuisinière.

NE JAMAIS porter de vêtements amples ou à manches pendantes pendant l'utilisation de la cuisinière. Ils peuvent s'accrocher sur la queue d'une casserole ou prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de la cuisinière et d'éviter de se blesser ou de l'abîmer, ne pas régler, réparer ni remplacer aucun des composants de la cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

NE JAMAIS entreposer ni utiliser d'essence ni d'autre substance combustible ou inflammable près des éléments chauffants ou à proximité de cette cuisinière car les vapeurs pourraient créer un risque d'incendie ou d'explosion.

Les canettes d'aérosols peuvent EXPLOSER ou devenir extrêmement inflammables si elles sont exposées à la chaleur. Éviter de les utiliser ou de les ranger à proximité d'une cuisinière.

Pour éviter que de la graisse ne s'enflamme, ne pas laisser de la graisse de cuisson ou tout autre matériau inflammable s'accumuler sur l'appareil ni à proximité.

Utiliser des poignées sèches. La vapeur humide qui se forme lorsqu'une poignée humide entre en contact avec une surface brûlante peut causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments brûlants. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais de ce genre, qui pourrait entrer en contact avec les éléments chauffants et prendre feu.

Toujours éteindre les éléments chauffants ou le four une fois la cuisson terminée.

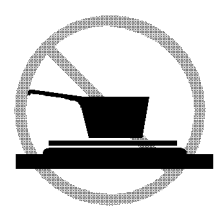
NE JAMAIS faire chauffer de récipient fermé sur la surface de cuisson car la pression accumulée peut le faire éclater et entraîner des blessures ou abîmer l'appareil.

NE JAMAIS utiliser de garnitures en aluminium sur les cuvettes des éléments chauffants de papier d'aluminium. Leur installation incorrecte peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie ou des dégâts au niveau de la cuisinière. Utiliser le papier d'aluminium uniquement tel que recommandé dans ce guide.

Surface de cuisson

NE JAMAIS laisser les éléments de la surface de cuisson sans surveillance, surtout lorsqu'une température élevée est utilisée. Les aliments qui débordent dégagent de la fumée et le liquide qui déborde peut être gras et s'enflammer.

Cette cuisinière est dotée d'éléments chauffants de diamètres différents. Utiliser des casseroles à fond plat d'un diamètre suffisant pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation de poêles et casseroles dont le diamètre correspond à celui de l'élément chauffant assure plus d'efficacité dans la cuisson.



L'utilisation d'une casserole trop petite permet le contact de l'élément chauffant avec les vêtements ou une poignée, qui risquent alors de prendre feu.

8111P480-60 2 11/23/05, 2:37 PM
Black

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres récipients vernissés peuvent être utilisés sans se briser suite à un changement brusque de température, que ce soit sur une surface de cuisson ou au four. Suivre le mode d'emploi du fabricant lors de l'utilisation de récipients en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil de cuisson a été vérifiée avec des récipients traditionnels. Ne pas utiliser de dispositifs ou accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-éléments, de grils pour surface de cuisson ni de dispositifs accessoires pour les fours à chaleur tournante. L'utilisation de dispositifs ou accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce manuel peut créer des risques sérieux, donner des résultats médiocres et réduire la durabilité des composants de l'appareil de cuisson.

Tourner les queues de casserole vers le centre de la plaque de cuisson et ne jamais les tourner vers la pièce ou vers un autre élément de cuisson. Ceci évite qu'un jeune enfant ne les attrape et les heurts accidentels et réduit ainsi les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables ou d'éclaboussures.

Pour éviter qu'ils ne se trouvent endommagés, ne pas mettre les éléments chauffants amovibles à tremper, ne pas les plonger dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle ni au four autonettoyant. Un élément endommagé peut produire un court-circuit et provoquer un incendie ou une électrocution.

S'assurer que les cuvettes (modèles sélectionnés) sont en place car leur absence pendant la cuisson pourrait endommager le câblage ou des pièces .

Surface de cuisson en vitrocéramique
(modèles sélectionnés)

NE JAMAIS utiliser une surface de cuisson cassée. Les solutions de nettoyage et les liquides qui pourraient déborder peuvent couler dessous et créer des risques d'électrocution. Contacter un technicien qualifié immédiatement.

Nettoyer la surface de cuisson avec prudence. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont étendus sur une surface brûlante. Si une éponge, un linge ou un essuie-tout mouillé est utilisé pour nettoyer les liquides qui débordent sur une surface de cuisson brûlante, veiller à éviter les brûlures dues à la vapeur.

Friteuses

User de la plus grande prudence pour déplacer la friteuse ou pour jeter l'huile chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer la friteuse.

Éléments chauffants

Ne JEMAIS toucher les éléments de cuisson ni les surfaces adjacentes.

Les éléments de cuisson peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces qui se trouvent à proximité des éléments de cuisson peuvent atteindre une température suffisante pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments de cuisson ni les surfaces à leur proximité et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment.

D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisante pour brûler, entre autres la plaque de cuisson et les surfaces qui lui font face.

Sécurité des enfants

NE JAMAIS laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où la cuisinière est en usage ou encore chaude.

NE JAMAIS laisser d'enfants monter ou s'asseoir sur un point quelconque de l'appareil car ils pourraient se blesser ou se brûler.

ATTENTION: NE JAMAIS entreposer d'objets que pourraient vouloir attraper les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière. Un enfant qui, pour les atteindre, grimpe sur l'appareil peut se blesser grièvement, se brûler ou abîmer la cuisinière.

Il est indispensable d'apprendre aux enfants qu'une cuisinière ou les objets placés dessus ou dedans peuvent être brûlants. Laisser plats et casseroles refroidir hors de portée des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'une cuisinière n'est pas un jouet. Ne pas les laisser s'amuser avec les boutons ou toute autre partie de l'appareil.

Hottes aspirantes

Nettoyer fréquemment la hotte et les filtres de la cuisinière pour empêcher que de la graisse ou d'autres substances inflammables ne s'accumulent et éviter qu'elles ne provoquent un incendie.

Si l'on fait flamber des aliments (comme des crêpes Suzette) sous la hotte, allumer le ventilateur.

8111P480-60 3 11/23/05, 2:37 PM
Black

Conserver ces instructions pour référence ultérieure

Utilisation de votre plaque de cuisson

⚠ MISES EN GARDE d'utilisation :

Avant la cuisson

- Toujours mettre une casserole sur l'élément de cuisson avant de l'allumer. Pour éviter que la cuisinière se trouve abîmée, ne jamais faire fonctionner un élément de cuisson sans qu'il y ait une casserole dessus.
- **NE JAMAIS** utiliser la surface de cuisson comme surface de rangement pour la nourriture ou les récipients.

Pendant la cuisson

- S'assurer que le bouton de commande est bien celui qui correspond à l'élément de cuisson voulu. S'assurer que l'élément de cuisson allumé est le bon.
- Commencer la cuisson sur un réglage plus élevé, puis baisser le feu. Ne jamais utiliser un réglage élevé de façon prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car la casserole et la cuisinière pourraient se trouver endommagées.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait refroidi. S'attendre à ce que certaines parties de la surface de cuisson, en particulier le pourtour des éléments de cuisson, deviennent chaudes ou brûlantes pendant la cuisson. Utiliser des poignées pour se protéger les mains.

Après la cuisson

- Nettoyer les éclaboussures grasses aussi rapidement que possible.

Autres conseils

- S'il y a un élément de rangement au-dessus de l'appareil, n'y ranger que des objets utilisés rarement et qui ne risquent pas d'être affectés par la chaleur dégagée.

  La température risque d'y être trop élevée pour certains produits tels que les liquides volatiles, les produits de nettoyage ou les aérosols.
- **NE JAMAIS** laisser d'articles, particulièrement en plastique, sans surveillance sur la surface de cuisson. Au contact de l'air chaud qui sort du surface, les articles inflammables peuvent s'enflammer, fondre ou se déformer, et les récipients fermés peuvent éclater suite à une augmentation de la pression à l'intérieur.
- **NE JAMAIS** permettre le contact de papier d'aluminium, de sondes à viande ou de tout autre objet métallique (autre qu'une casserole) avec les éléments de cuisson.

Ils s'utilisent pour allumer et éteindre les éléments de surface. Il existe un choix infini de réglages de LOW (faible) à HIGH (élevé). Le bouton peut être réglé sur un réglage ou entre deux.

Réglage des boutons

1. Mettre la casserole sur l'élément de cuisson.

2. Pousser sur le bouton et le tourner dans l'une ou l'autre direction sur le réglage désiré.

Les boutons portent une indication de l'élément auquel chacun correspond. Par exemple, indique l'élément avant droit.

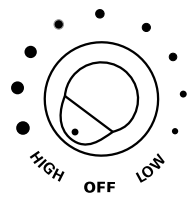
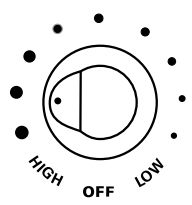
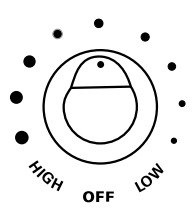
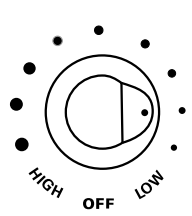
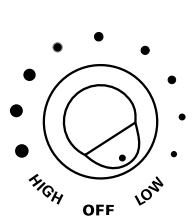
3. Un témoin lumineux qui s'allume lorsqu'on tourne le réglage pour allumer un élément de cuisson. Le témoin lumineux s'éteint lorsqu'on éteint le ou les éléments de cuisson allumés.

8111P480-60 4 11/23/05, 2:37 PM
Black

Boutons de réglage de la surface de cuisson

Réglages conseillés

La grandeur et le type de récipient affectent le réglage de l'élément de cuisson.

Réglage	Usage
	**HIGH** (élevé)**:** S'utilise pour porter un liquide à ébullition, blanchir des aliments préchauffer une poêle ou faire monter la pression dans un auto- cuiseur. Toujours baisser le feu une fois que le liquide commence à bouillir ou que la nourriture commence à cuire.
	**MED. HI** (moy. élevé)**:** S'utilise pour faire rissoler de la viande, faire chauffer de l'huile de friture, frire, faire sauter des aliments. Pour continuer à faire bouillir de grandes quantités de liquide à gros bouillons.
	**MEDIUM** (moy.)**:** S'utilise pour maintenir l'ébullition douce ou modérée de grandes quantités de liquide. Pour faire frire la plupart des aliments.
	**MED. LO** (moy. bas)**:** Pour continuer la cuisson d'aliments couverts et maintenir la pression dans la plupart des cocottes-minute, pour faire les ragoûts ou faire cuire à la vapeur.
	**LOW** (faible)**:** Pour garder la nourriture au chaud. Pour faire fondre le chocolat et le beurre.

(Le style et graphique de les boutons de réglage varier avec les modèles.)

(modèles sélectionnés)

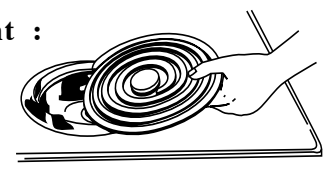
Éléments tubulaires

Lorsque un élément tubulaire sont ouvrir, le élément comme allume et eteiendre pour maintenir la température.

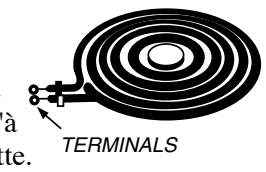
Les éléments tubulaires sont autonettoyants.

Ne pas plonger les éléments tubulaires dans l'eau.

Pour enlever un élément : Soulever l'élément lorsqu'il est froid. Le retirer de la prise en tirant sans forcer.



Pour remettre l'élément en place : Insérer les bornes de l'élément dans la prise. Guider l'élément jusqu'à ce qu'il soit en place. Appuyer doucement sur le bord extérieur de l'élément jusqu'à ce qu'il soit de niveau avec la cuvette.



Cuvettes

Les cuvettes, qui se trouvent sous chaque élément de cuisson, sont conçues pour recevoir les liquides qui débordent et doivent toujours être en place. L'absence des cuvettes pendant la cuisson risque d'endommager les câbles ou d'autres composants se trouvant sous la surface de cuisson.

Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie, ne jamais tapisser les cuvettes de papier d'aluminium.

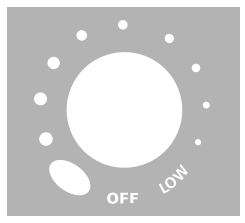
Si elles sont soumises à une chaleur trop intense, les cuvettes se décolorent avec le temps. Ce type de décoloration est permanent et n'affecte pas l'efficacité de la plaque de cuisson.

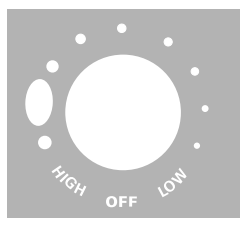
Pour protéger le fini des cuvettes:

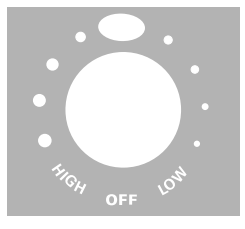
- Éviter d'utiliser un réglage élevé de façon prolongée.
- Ne pas utiliser de récipients de trop grandes dimensions. Le récipient ne doit pas dépasser l'élément de cuisson de plus de 2 à 5 cm (1 à 2 po).
- Nettoyer les cuvettes souvent. (Voir la section sur le nettoyage, page 6.)
- Lors de la préparation de conservesou d'utiliser de recipients de trop grandes dimensions, utiliser l'élément pour mise en conserves (modèle CE1). Contacter le détaillant pour plus de détails ou appeler 1-800-688-2002.

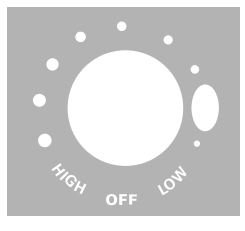
8111P480-60 5 11/23/05, 2:37 PM
Black

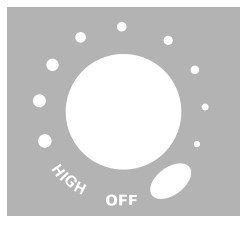
Élément de cuisson tubulaire











Utilisation de votre plaque de cuisson

(modèles sélectionnés)

REMARQUE: *Appeler un prestataire de service après-vente agréé si la plaque de cuisson en vitrocéramique se trouve fêlée ou se brise ou si du métal ou du papier d'aluminium fondent sur sa surface.*

Les premières fois où elle est allumée, il se peut qu'il se dégage de la surface de cuisson une légère odeur de brûlé et un peu de fumée. Ceci est normal.

Lorsqu'un élément chauffant est allumé, Il produit une lueur rouge visible sous la surface de cuisson. Il s'allume et s'éteint pour maintenir la température choisie.

Une aire de cuisson de plaque de cuisson en vitrocéramique reste chaude pendant un certain temps une fois l'élément éteint. Utiliser cette chaleur résiduelle pour terminer la cuisson en éteignant l'élément quelques minutes avant que les aliments soient complètement cuits.

Par ailleurs, en raison de leur capacité de rétention de la chaleur, les éléments ne réagissent pas aux modifications de température aussi rapidement que les éléments tubulaires. **Si une casserole semble être sur le point de déborder, l'enlever de l'aire de cuisson.**

Aires de cuisson

Les aires de cuisson sont identifiées par un motif permanent dans la plaque de vitrocéramique. Pour une cuisson plus efficace, utiliser l'aire de cuisson qui convient le mieux au diamètre du récipient utilisé.

La casserole ne doit pas dépasser de plus de 13 à 25 mm (1/2 à 1 po) de l'aire de cuisson et les fonds du récipients devrais plat.

Voyants de surface brûlante

Le plaque de cuisson est doté d'un voyant de surface brûlante. Ce voyant s'allume lorsque l'élément de cuisson est brûlant. Il reste allumé, même une fois l'élément de cuisson éteint, jusqu'à ce que la surface ait refroidi. Ces voyants se trouvent au centre et à l'avant de la surface de cuisson.

Conseils pour la protection de la surface de cuisson en vitrocéramique

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyer la surface de cuisson tel qu'indiqué dans les marches à suivre des page 6.

Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles risquent d'érafler la surface.

Ne pas laisser de plastique, de sucre ou d'aliments riches en sucre fondre sur la surface de cuisson. Si cela se produit accidentellement, enlever la substance immédiatement. (Voir les marches à suivre des page 6.)

Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.

Ne jamais cuire des aliments directement sur l'aire de cuisson, sans récipient.

Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela abîmera la casserole et la surface de cuisson de façon permanente.

Ne jamais utiliser de récipients à jeter de type feuille d'aluminium ni placer de dessous de plat ou de support de wok entre un récipient et la surface de cuisson car ils peuvent la marquer ou la rayer.

Ne pas traîner d'objets en aluminium sur la surface de cuisson en vitrocéramique. Ils peuvent laisser des marques qui doivent être enlevées immédiatement (voir les marches à suivre, page 6).

S'assurer que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres avant d'allumer une aire de cuisson afin d'empêcher que la surface de cuisson se trouve éraflée.

Pour empêcher que la plaque de cuisson se trouve éraflée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel, de sable, de saleté, de graisse ou autre matière grasse. Veiller à ce qu'il n'y en ait pas trace sur les aires de cuisson avant de les allumer. Prendre l'habitude d'essuyer le dessus de la plaque de cuisson avec un linge ou un essuie-tout humide et propre avant chaque usage.

Les linges ou éponges sales, qui laissent un film invisible sur la plaque de cuisson. La saleté et les particules qu'ils contiennent peuvent également rayer la surface.

8111P480-60 6 11/23/05, 2:37 PM
Black

Surface de cuisson en vitrocéramique

Entretien et Nettoyage

⚠ MISES EN GARDE pour le nettoyage :

- **Veiller à ce que la cuisinière soit éteinte et à ce que tous les composants soient froids avant tout nettoyage ou maniulation, de façon à éviter de l'endommager ou de se brûler.**
- Pour éviter les taches ou la décoloration des sur faces, nettoyer la cuisinière après chaque usage.
- Si un composant est retiré, veiller à le remettre en place correctement.

Marches à suivre

Plaque de cuisson en chrome brossé
(modèles sélectionnés)

- Une fois la plaque de cuisson refroidie, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire briller.
- Si la plaque de cuisson est relativement sale, utiliser un produit nettoyant légèrement abrasif et frotter dans le sens du grain pour éviter de faire des rayures. Rincer et sécher.
- Pour éviter les éraflures, ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs ou caustiques.
- Pour redonner à la surface son brillant et éliminer les traînées, faire suive de produit à vaporiser Stainless Steel Magic Spray (référence n° 20000008)**. **Le chrome sera décoloré de façon permanente si la saleté cuit dessus.**

Surface de cuisson et garniture, émail vitrifié
(modèles sélectionnés)

L'émail vitrifié est en fait du verre fusionné sur le métal et il peut se fendiller ou s'écailler si l'on n'en prend pas soin correctement. Il résiste aux acides mais n'est pas totalement à l'épreuve des acides. Lorsqu'un liquide déborde, surtout s'il s'agit d'un liquide acide ou sucré, essuyer immédiatement avec un linge sec.

- Une fois refroidie, nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface chaude ou brûlante avec un linge humide. Cela peut faire fendiller ou écailler la surface.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four ni d'agents nettoyants abrasifs ou caustiques sur le fini extérieur de la plaque de cuisson.

Boutons

- Enlever les boutons de réglage en tirant directement dessus lorsqu'ils sont sur la position «OFF ».
- Laver, rincer et sécher. Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs car il pourraient érafler le fini.
- Allumer chacun des éléments de cuisson pour s'assurer que les boutons sont placés correctement.

Cuvettes chromées (modèles sélectionnés)

- Une fois qu'elles ont refroidi, les nettoyer avec d'eau savonneuse après chaque usage. Rincer et sécher.
- Si elles sont moyennement sales, utiliser un nettoyeur abrasif doux tel que Soft Scrub*. Rincer et sécher.
- Si elles sont très sales, les faire tremper dans de l'eau savonneuse très chaude, puis frotter doucement.
- La saleté incrustée de cette façon peut être impossible à enlever.

Plaque de cuisson en vitrocéramique
(modèles sélectionnés)

Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four, d'eau de javel, d'ammoniaque ni de nettoyeurs pour vitres à l'ammoniaque.

- **Entretien général et surfaces peu sales -** Utiliser un linge ou un essuie-tout propre et de l'eau savonneuse ou un nettoyeur non abrasif comme Bon Ami*. Rincer et sécher. Les nettoyeurs pour plaque de cuisson du commerce tels que Cooktop Cleaning Creme** (référence n° 20000001) peuvent également être utilisés. Suivre les directions sur l'emballage.
- **Surfaces très sales et marques de métaux -** Frotter doucement avec un tampon à récurer en plastique et du nettoyeur Cooktop Cleaning Creme. Réappliquer du nettoyeur. Couvrir d'essuie-tout mouillés pour empêcher que le produit en sèche. Laisser agir 30 à 45 minutes. Frotter à nouveau pour éliminer les dernières taches. Frotter jusqu'à ce que ce soit propre.
- **Saleté carbonisée ou incrustée -** Tenir la lame de rasoir de façon à ce qu'elle forme un angle de 30° avec la surface et gratter en faisant très attention. Nettoyer le reste de saleté avec du nettoyeur Cooktop Cleaning Creme.

- **Sucre ou plastique fondu-** Régler immédiatement l'élément sur LOW (feu doux) et gratter en poussant vers une surface moins chaude. Mettre ensuite le réglage sur OFF (arrêt) et laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec une lame de rasoir et Cooktop Cleaning Creme.

*** Le noms de marque sont des marques de commerce des dif-ferénts fabricants.**
****Appeler 1-800-688-2002 pour commander.**

Avant d'appeler le service après-vente

Vérifier ces points si...

La cuisinière ne fonctionne pas ou n'assure plus certaines fonctions.

- Vérifier ou réenclencher le disjoncteur. Vérifier ou remplacer le fusible.
- Vérifier l'alimentation électrique.
- Vérifier si les commandes de al surface de cuisson sont correctement réglées.
- Vérifier si l'élément tubulaire est bien branché.
- Vérifier si l'élément tubulaire n'a pas besoin d'être remplacé.

Les éléments de cuisson ne chauffent pas suffisamment.

- Vérifier si le bouton est bien sur le réglage désiré.
- L'installation électrique a une tension insuffisante.
- Utilisation de casseroles qui ne conviennent pas. Voir le livret **« La Cuisine Simplifiée »**.
- Vérifier si l'élément tubulaire est bien branché.

Il se dégage une odeur des éléments de cuisson lorsqu'ils sont allumés pour la première fois.

- Ceci est normal. Il suffit d'ouvrir une fenêtre ou d'utiliser un ventilateur pour éliminer la fumée et les odeurs.

Usure de la surface en vitrocéramique.

1. **Petites éraflures ou abrasion.**
   - S'assurer que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres. Ne pas faire glisser de casseroles métalliques ou en verre sur la surface de cuisson. S'assurer que le fond des casseroles n'est pas abrasif. Utiliser les produits de nettoyage recommandés.
2. **Marques métalliques.**
   - Ne pas faire glisser de casseroles métalliques sur la surface de cuisson. Si cela se produit, nettoyer avec de la crème nettoyante Cooktop Cleaning Creme une fois la surface froide.
3. **Petites taches et traînées brunes.**
   - Les aliments qui ont débordé n'ont pas été essuyés rapidement. Utilisation d'une éponge ou d'un linge sale pour essuyer. Fonds de casse role non propres.
4. **Zones décolorées d'un éclat métallique.**
   - Dépôts minéraux dans l'eau ou les aliments.
5. **Zones «piquées» ou écaillées.**
   - Des liquides sucrés ont débordé et n'ont pas été essuyés rapidement.

8111P480-60 7 11/23/05, 2:37 PM
Black

Garantie de la Plaque de Cuisson Maytag

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

MAYTAG • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

A/01/06 Référence n° 8111P480-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com Litho É.-U.

8111P480-60 8 11/23/05, 2:37 PM
Black

8111P480-60 8 11/23/05, 2:37 PM
PANTONE 5483 CV